

## Menu

### **Insalata di rucola & parmigiano con pinoli**

Rocket & parmesan salad with pinenuts

### **Prosciutto San Daniele con pecorino e zucchine**

San Daniele ham with pecorino & grilled courgettes

### **Carpaccio di tonno con finocchio, vinaigrette di limone verde e coriandolo**

Carpaccio of tuna with fennel, lime vinaigrette & coriander oil

### **Risotto ai funghi di bosco**

Wild mushroom risotto

### **Malloreddus con salsiccia, pomodoro e pecorino**

Malloreddus pasta with Italian sausage, tomato & pecorino

### **Filetto di trota di fiume organico con mandorle e purea di asparagi**

Pan fried fillet of organic river trout with almonds & asparagus purée

### **Panna cotta al the verde con prugne affogate**

Green tea panna cotta with poached plums

### **Budino di rabarbaro e semolino con mirtilli e marmellata alla menta**

Rhubarb & semolina budino with blueberry & mint marmalade

### **Gelati & sorbetti di nostra produzione**

Home made ice creams and sorbets

### **Menu 1 : £30.00**

Discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill. Vat included

## **Menu**

### **Ricotta calda con uovo di quaglia e crema di asparagi**

Warm artisan sheep's milk ricotta with quail's egg & asparagus purée

### **Culatello di Zibello con vegetali alla griglia**

Zibello prosciutto with grilled vegetables

**Carpaccio di tonno con finocchio, vinaigrette di limone verde e coriandolo**  
Carpaccio of tuna with fennel, lime vinaigrette & coriander oil



### **Trofie al pesto classico**

Trofie with basil pesto & green beans

### **Cannelloni di agnello con fave e porcini**

Lamb filled cannelloni with broad beans & porcini mushrooms

### **Branzino intero alla griglia**

Whole grilled sea bass

### **Coniglio ai porcini con fave e prosciutto**

Roast rabbit stuffed with porcini mushrooms, broad beans & prosciutto



### **Panna cotta al the verde con prugne affogate**

Green tea panna cotta with poached plums

### **Budino di rabarbaro e semolino con mirtilli e marmellata alla menta**

Rhubarb & semolina budino with blueberry & mint marmalade

### **Gelati & sorbetti di nostra produzione**

Home made ice creams and sorbets

### **Menu 2 : £35.00**

Discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill. Vat included

## Menu

### **Insalata di rucola & parmigiano con pinoli**

Rocket & parmesan salad with pinenuts

### **Culatello di Zibello con vegetali alla griglia**

Zibello prosciutto with grilled vegetables

### **Barbietola con noci, pere e gorgonzola**

Beetroot salad with caramelised walnuts, endive, pear & gorgonzola

### **Carpaccio di tonno con finocchio, vinaigrette di limone verde e coriandolo**

Carpaccio of tuna with fennel, lime vinaigrette & coriander oil

### **Crema di piselli con crescione e anguilla affumicata**

Pea soup topped with watercress & smoked eel



### **Ravioli di caprino con peperoni e carciofi in salsa noci**

Goats cheese ravioli with peppers & artichokes in a walnut & marjoram pesto

### **Trofie al pesto classico e capesante**

Trofie with basil pesto, green beans & scallops

### **Tagliata di manzo Scozzese con pannacotta al rafano e parmigiano, rucola e balsamico invecchiato**

Beef fillet tagliata with parmesan & horseradish pannacotta, rocket & aged balsamic

### **Coniglio ai porcini con fave e prosciutto**

Roast rabbit stuffed with porcini mushrooms, broad beans & prosciutto

### **Branzino intero alla griglia**

Whole grilled sea bass

### **Filetto di rombo dorato al tartufo nero con punte di asparagi e fagioli cannellini**

Black truffle crusted fillet of turbot with cannellini bean, egg & asparagus salad



**Selezione di formaggi italiani artigianali**  
Selection of Italian farmhouse cheeses



**Panna cotta al the verde con prugne affogate**  
Green tea panna cotta with poached plums

**Budino di rabarbaro e semolino con mirtilli e marmellata alla menta**  
Rhubarb & semolina budino with blueberry & mint marmalade

**Budino al rabarbaro e semolino con mirtilli e marmellata alla menta**

Rhubarb & semolina budino with blueberry & mint marmalade

**Gelati & sorbetti di nostra produzione**  
Home made ice creams and sorbets

**Menu 3 : £44.00**

Discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill. Vat included